



Atoll
Achensee



Topfenknödel mit Preiselbeermarmelade

Vorbereitungszeit: ca. 20 Minuten

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten

Zutaten:

- 250 g Magertopfen
- 1 Ei
- 80 g Grieß
- 45 g Butter
- 40 g Semmelbrösel
- Preiselbeermarmelade, Staubzucker

Zubereitung

1. Für die Knödel den Topfen mit dem Ei, Grieß, 3 Esslöffel Semmelbrösel und 30 Gramm weicher Butter in einer Schüssel zu einem weichen Teig verrühren. Anschließend für circa 20 Minuten ziehen lassen, so lässt er sich besser formen.
2. In der Zwischenzeit einen Topf mit leicht gesalzenem Wasser zum Kochen bringen sowie die restliche Butter in einer Pfanne schmelzen und die restlichen Brösel darin goldbraun anrösten.
3. Nun mit nassen Händen gleich große Laibchen formen und mit etwas Preiselbeermarmelade befüllen. Dann Knödel daraus formen und für circa 8 Minuten in leicht köchelndem Salzwasser kochen, bis sie einige Zeit an der Oberfläche schwimmen.
4. Danach abseihen, die Knödel in den Semmelbröseln schwenken und mit etwas Staubzucker servieren.
Unser Tipp: Wer nicht zu viel kleckern will, kann die Preiselbeermarmelade vorher in Eiswürfelformen geben und gefrieren lassen, so lässt sie sich leichter verarbeiten.